

Fertigmenü Konzepte

Effiziente High-Convenience-Lösungen für Qualität, Vielfalt und Entlastung

In der modernen Gemeinschaftsverpflegung gewinnen „High-Convenience-Produkte“ zunehmend an Bedeutung. Sie überzeugen durch hohe Qualität, schnelle Zubereitung und eine besonders einfache Handhabung. Damit bieten sie gerade in der Gemeinschaftsverpflegung optimale Lösungen, um den wachsenden Anforderungen an Zeit- und Ressourcenmanagement gerecht zu werden. High-Convenience-Produkte ermöglichen im Vergleich zur direkten Produktion vor Ort eine alternative und effiziente Speiseversorgung – ohne Kompromisse bei Geschmack oder Qualität.

Effizienz durch vorbereitete Komponenten

Das Sortiment an High-Convenience-Produkten umfasst alle Speisekomponenten, also Tellermitte wie Fleisch und Fisch als auch Beilagen aller Art. Der hohe Vorbereitungsgrad der Produkte reduziert zeitintensive Arbeitsschritte erheblich und erlaubt dem Küchenpersonal, sich auf das Verfeinern, Anrichten und Ausgeben der Mahlzeiten zu konzentrieren. Das senkt den Arbeitsaufwand und steigert die Effizienz, gerade in besonders auslastungsstarken Phasen.

Konstante Qualität – Rezepttreue als Grundlage

Ein wesentlicher Vorteil liegt in der gleichbleibenden Qualität. Standardisierte Herstellungsprozesse und strenge Qualitätskontrollen garantieren, dass jede Mahlzeit denselben hohen Standard erfüllt – unabhängig von der Küche, die sie zubereitet. Diese Verlässlichkeit in der Qualität ist ein entscheidender Faktor für die Kundenzufriedenheit in der Gemeinschaftsverpflegung.

Kostensparnis und Ressourcenschonung

High-Convenience-Produkte tragen durch ihre effiziente Verarbeitung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei. Es werden durch strenge Rezepttreue nur exakt benötigte Mengen eingesetzt. Das führt zu planbaren Kosten, geringeren Verlusten und einer optimierten Betriebswirtschaftlichkeit.

Lösung für den Fachkräftemangel

Gerade in Zeiten von Personalknappheit bieten High-Convenience-Produkte großen Mehrwert. Sie ermöglichen es, mit weniger Fachpersonal dennoch hochwertige Mahlzeiten zu produzieren. Zusätzlich berücksichtigen viele Produkte spezielle Ernährungsanforderungen wie vegetarische, vegane oder glutenfreie Optionen – ein wichtiger Vorteil angesichts zunehmender Ernährungsvielfalt.

Fazit

High-Convenience-Produkte bilden einen zukunftsweisenden Bestandteil der modernen Gemeinschaftsverpflegung. Sie bieten Effizienz, Qualität und Kostenvorteile und ermöglichen Verpflegungsbetrieben, auch bei steigenden Anforderungen und begrenzten Ressourcen erstklassige Mahlzeiten bereitzustellen.

Mit unserem EGV|High-Solutions-Konzept und unseren High-Solutions-Produkten können wir Sie bei den Lösungen zu den Herausforderungen einer Küche in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen. Sprechen Sie uns gerne an.

Ihr EGV|Solutions Team

CHRISTOF REICHENBERGER
EGV Lebensmittel für Großverbraucher AG

Werler Straße 42 | 59423 Unna
+49 160 5349212
c.reichenberger@egv-group.de | www.egv.de